

# Johannisbeer-Heidelbeer-Friands



## Einkaufsliste:

Für 1 kleines Blech (20cmx20cm)

oder 8 Muffin-Formen

6 Eiweiß

180g Butter

120g gemahlene Mandeln

230g Puderzucker

1EL Vanillezucker

90g Mehl

1TL Backpulver

150g Johannisbeeren

150g Heidelbeeren

Puderzucker zum Bestreuen

## So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben, Mandeln, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben. Butter schmelzen. Eiweiße aufschlagen bis sie weiß werden, sie müssen nicht komplett steif geschlagen werden. Nun Mehl-Zucker-Gemisch sowie Butter in die Eiweiße geben und gut unterheben. Masse in ein gefettetes, hohes Blech geben. Blaubeeren und Johannisbeeren mischen und auf dem Teig verteilen. Für ca. 30 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen und leicht abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.